



Das  
WUNDERBARE

# MENÜ

THE MARVELLOUS  
*Menu*



## VORSPEISEN STARTERS

### 1. ROBINSON TAPAS-PLATTE

PARMASCHINKEN, DÜNNE WURST AUS MEZŐBERÉNY, COPPA,  
ZIEGENKÄSE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN  
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,  
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (L,G)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

### 2. ENTENLEBERPASTETE,

KÜRBIS, GETROCKNETE APRIKOSEN, GEBRATENES APFELMUS, MARINIERTE ROTE BEETE  
*Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

### 3. ANGUS-RINDERTARTAR,

CORNICHONS, KAPERN, JAPANISCHE MAYONNAISE, SENFKÖRNER, GETROCKNETES EIGELB  
*Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U,H)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

### 4. ROTER THUNFISCH TATAKI,

MANGOSALAT, AVOCADOCREME, PONZU, YUZU-SESAM  
*Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

### 5. HORTOBÁGYI PFANNKUCHEN

*Hortobágyi's pancake filled with chicken (G,T,L)*

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

### 6. GEBRATENES ROTE-BETE-CARPACCIO,

BLAUSCHIMMELKÄSE, MARINIERTE GELBE ROTE BETE, WALNÜSSE, GRÜNE ÄPFEL  
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,  
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

### 7. HAUS- GEMACHTER KARTOFFEL- BROTKORB

*Basket of homemade  
potato bread (G)*  
900 Ft / 2,60 EUR

### 8. NATIVES OLIVENÖL EXTRA

*Extra virgin olive oil*  
1 000 Ft / 2,90 EUR

## SUPPEN SOUPS

### 9. GULASCHSUPPE

AUS ANGUS-RINDFLEISCH  
MIT KLÖSSCHEN  
*Hungarian Angus beef  
Goulash soup  
with noodles (G,T,Z)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

### 10. KLASSISCHE RINDFLEISCH- SUPPE MIT GEKOCH-

TEM GEMÜSE UND NUDELN  
*Beef consommé with  
beef rump, vegetables  
and vermicelli (G,T,Z)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

### 11. SAISONALE SUPPE

*Seasonal soup*

4 400 Ft / 12,60 EUR

## SALATE SALADS

### 12. OKTOPUSSALAT ,

AVOCADO, RÖMERSALAT, BACONCHIPS,  
KALAMANSI-DRESSING  
*Octopus salad with avocado, romaine  
lettuce, bacon chips and kalamansi  
dressing (SZ,U,P)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

### 13. GERÄUCHERTE ENTEBRUST- SALAT, SALATMISCHUNG, GRANATAPFEL,

WÜRZIG GERÖSTETE KERNE  
*Smoked duck breast salad, mixed salad,  
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

### 14. CAESAR-SALAT

*Caesar salad*

### 14.A MIT WÜRZIGEN

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN  
*with chicken stripes*

(G,T,H,L,U,Z) (14)

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

### 14.B MIT GARNELEN IN WEISSWEIN- KNOBBLAUCH-SAUCE

*with garlicky-white wine shrimp*

(G,R,T,L,Z,U,H) (15)

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

## ROBINSON-KLASSIKER ROBINSON CLASSICS

### 15. KALBSRAGOUT,

QUARKNUDELN, SAUERRAHM

*Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)*

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

### 16. KONFIERTE ENTENKEULE,

ROTKOHLCREME, KOHL-CVEKEDLI, BROMBEERSAUCE

*Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)*

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

### 17. KALBSWIENER,

KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE

*Breaded veal cutlet, potato salad with mayonnaise (G,T,L,Z,U)*

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

### 18. GEBRATENE HÄHNCHENBRUST,

TOPINAMBUR, ROTE BEETE, SELLERIE, WILDBROKKOLI

*Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z,U)*

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

### 19. ROSÉ-ENTENBRUST,

SÜSSKARTOFFELN, ROTKOHL, SALZIGE ÄPFEL

*Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)*

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

### 20. MANGALICA-KEULE,

PASTINAKEN, IN SALZ GEBACKENER SELLERIE, GRÜNKOHL, CHIPS AUS SCHWARZERWURZEL

*Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z,U)*

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

### 21. ZARTES RINDERFLEISCH,

KARTOFFELCREME, LINSEN-CASSOULET

*Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil "cassoulet" (L,Z)*

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

### 22. ECHE UNGARISCHE LECSÓ

DÜNNE WURST AUS MEZŐBERÉNY, HAUSGEMACHTES KARTOFFELBROT

*Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (G,Z)*

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

## OZEAN & MEER OCEAN & MARE

### 22. NORWEGISCHER LACHSSTEAK,

SCHWARZER REIS, ZITRUS-BABYSPINAT, KAVIAR-BEURRE-BLANC

*Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (H,L,Z,P)*

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

### 22. GANZ GEBRATENER BRANZINO,

GREMOLATA, GEBRATENE ZITRONE

*Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)*

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

### 22. GARNELEN PIL PIL,

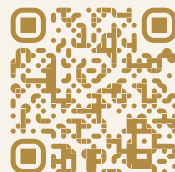
HAUSGEMACHTES KARTOFFELBROT

*Prawns pil-pil with homemade potato bread (G,R,H,L,Z)*

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

*For further languages, please scan me!*

Für weitere Sprachversionen des Menüs  
scannen Sie den QR-Code!



## IM JOSPER GEGRILLTES FLEISCH MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

### DER JOSPER OFEN THE JOSPER OVEN

Der besondere Geschmack der Gerichte ist auf die Holzkohle zurückzuführen, die das Rohprodukt in ein saftiges Gericht mit traditionellem Aroma und perfekter Textur verwandelt.  
*The special taste of the dishes is thanks to the charcoal, which turns the raw product into a juicy dish with traditional flavor and perfect texture.*

#### 26. ANGUS-FILET

250 GR (URUGUAY)

*Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)*

— 17 400 Ft / 49,70 EUR —

#### 27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRALIEN)

*Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)*

— 17 400 Ft / 49,70 EUR —

#### 28. ARGENTINISCHES FILET

(250 GR)

*Argentinian Angus sirloin steak (250g)*

— 15 900 Ft / 45,40 EUR —

#### 29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

*USA Porterhouse (min. 1kg)*

— 5 900 Ft/100g —

16,90 EUR/100g

#### 30. AUSTRALISCHES TOMAHAWK

(MIN. 1 KG)

*Australian tomahawk (min. 1kg)*

— 5 900 Ft/100g —

16,90 EUR/100g

### BEILAGEN & SAUCEN GARNISHES & SAUCES

#### 31. KNUSPRIGE POMMES FRITES

*Crispy french fries*

— 2 400 Ft / 6,90 EUR —

#### 32. IM JOSPER-OFEN GEBACKENES GEMÜSE

*Baked vegetables by Jospier*

— 2 800 Ft / 8,00 EUR —

#### 33. GEGRILLTE PADRÓN- PAPRIKA,

ÜRZIGE ERDNÜSSE

*Grilled padron pepper, spicy hazelnut (D,E,M)*

— 2 600 Ft / 7,40 EUR —

#### 34. GEBACKENE GRÜNE BOHNEN,

SHIMEJI-PILZE, TOMATEN

*Fried french beans, shimeji, tomatoes (L,Z)*

— 2 800 Ft / 8,00 EUR —

#### 35. TRÜFFELCREMESAUCE

*Truffle cream sauce (L,Z)*

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

#### 36. GRÜNE PFEFFERSAUCE

*Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)*

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

#### 37. ROBINSON- KRÄUTERBUTTER

*Robinson butter with herbs (L,U)*

— 1 500 Ft / 4,30 EUR —

#### 38. JUS

*Jus (Z)*

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

### BURGER BURGERS

#### 39. ANGUS BURGER

250 G FLEISCHPATTY, BBQ-MAYONNAISE, BACON,  
CHEDDAR, ROTE ZWIEBELMARMELADE

*Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo,  
bacon, cheddar, purple onion jam (G,T,L,U,E,H)*

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

#### 40. SMASH BURGER

DOPPELTES FLEISCHPATTY (250 G), SMASH-SAUCE,  
CHEDDAR, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

*Smash burger with double patty (250g), smash sauce,  
cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U,H)*

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

## PASTA & RISOTTO

### PASTA & RISOTTO

#### 41. TAGLIATELLE MIT LACHS,

UND BABYSPINAT

*Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)*

—— 7 400 Ft / 21,10 EUR ——

#### 42. GNOCCHI SORRENTINA,

(TOMATENSAUCE, BASILIKUM, MOZZARELLA)

*Gnocchi Sorrentina (tomato sauce,  
basil, mozzarella) (G,T,L,Z)*

—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

#### 43. PAPARDELLE,

MIT WILDSCHWEINFLEISCH UND WALDPILZEN

*Pappardelle with pulled wild boar meat and  
wild mushrooms (G,T,L,Z)*

—— 7 600 Ft / 27,10 EUR ——

#### 44. STROZZAPRETI MIT TRÜFFELN

ANGUS-RINDERFILETSTREIFEN, COMTÉ

*Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin  
stripes, Comté (G,T,L,Z)*

—— 8 200 Ft / 24,30 EUR ——

#### 45. ROTE-BETE-RISOTTO,

MIT GEGRILLTEM ZIEGENKÄSE

*Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)*

—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——

#### 46. KÜRBIS-RISOTTO MIT GORGONZOLA,

ANGUS-RINDERFILETSTREIFEN, WALNUSSE-PESTO

*Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef  
tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)*

—— 8 200 Ft / 23,40 EUR ——

## DESSERTS

### PASTRY

#### 47. TIRAMISU

*Tiramisu (G,T,L)*

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

#### 48. SCHOKOLADENSOUFFLÉ

*Chocolate soufflé (G,T,L)*

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

#### 49. CRÈME BRÛLÉE

*Crème brûlée (T,L)*

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

#### 50. GEBRATENE ÄPFEL,

BIRNENSORBET, VANILLECREME,

KNUSPRIGER STRUDEL

*Baked apple, quince sorbet,  
vanilla foam, crispy strudel (G,T,L)*

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

#### 51. GEBACKENER QUARKKUCHEN,

SCHWARZE JOHANNISBEEREN, HEIDEL-

BEEEREN, MANDELSTREUSEL

*Baked cottage cheese cake, blackcurrant,  
blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)*

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——



## WEINANGEBOT

### WINE FROM TOKAJ

*Der perfekte Wein  
zum perfekten Dessert!*

„DER WEIN DER KÖNIGE,  
der König der Weine.“

LUDWIG XV. KÖNIG VON FRANKREICH

*Perfect Wine  
for perfect dessert!*

“WINE OF KINGS,  
King of Wines.”

LOUIS XV OF FRANCE

## PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

( 6 CL | FLASCHE/Bottle )

SÜSSER WEISSWEIN *sweet white wine*

—— 3 100 Ft / 8,90 EUR | 25 000 Ft / 71,40 EUR ——



## IMPRESSUM IMPRINT

SOLLTEN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN GEGENÜBER SPEISEN ODER GETRÄNKEN HABEN, TEILEN SIE UNS DIES BITTE IM VORAUSS MIT. DIE PREISE ENTHALTEN 5 % MEHRWERTSTEUER FÜR SPEISEN UND 27 % MEHRWERTSTEUER FÜR GETRÄNKE. TRINGKELD IST OPTIONAL UND DIENT ALS ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG FÜR DIE FREUNDLICHKEIT UND AUFMERKSAMKEIT UNSERER MITARBEITER. WIR BERECHNEN EINE SERVICEGEBÜHR VON 15 % AUF DEN GESAMTBETRAG.

*Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance.  
The VAT - 5 % for dishes and 27% for the drinks - are included in the prices. Tipping is optional,  
so you can reward the staff for their kindness and attention. We have an additional  
+15% service charge on the food and beverage consumption.*

### RESTAURATEUR: Árpád LÁSZLÓ

**EXECUTIVE CHEF:** Dávid KUGYELA  
**RESTAURANT MANAGER:** Sebestyén VARGA  
**SOUS CHEF:** Szabolcs LOVÁSZ  
**SOUS CHEF:** Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY

**SALES & EVENTS:** Fanni RÉTI,  
+36 30 655 0100, event@robinsonrestaurant.hu  
**GUEST RELATION SUPERVISOR:**  
Leona Lola LÁSZLÓ



robinsonrestaurant

**TEL.:**  
+ 36 1 422 0222, + 36 30 663 6871

**E-MAIL:**  
hello@robinsonrestaurant.hu

**FACEBOOK:** robinsonrestaurant  
**INSTA:** robinsonrestaurantbudapest



Robinson Restaurant  
Budapest